

DAFTAR PUSTAKA

- Abednego, K. S., E. A. Gunawan, D. C. Widjaja. 2018. Pengaruh *Schedule Flexibility* Terhadap *Turnover Intention* Dengan Kepuasan Kerja Sebagai Variabel Perantara di Surabaya Plaza Hotel. Skripsi pada Manajemen Perhotelan. Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Achmadi, U. F. 2011. Dasar – Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Apriyantono, A. (2009) Potensi Ketidakhallalan Produk Pangan dan Masalah Pangan hasil Rekayasa Ge netika. Bandung, PT Kiblat Buku Utama.
- Astuti, R.M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur.
- Atmoko, T.P.H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. Jurnal Khasanah Ilmu, 8(1): 1-9.
- Badan POM. 2003. Keputusan Kepala BPOM R1 Nomor: HK.00.05.3.1950 tentang Kriteria dan Tata Laksana Registrasi Obat. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan POM. 2012. Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Ban, C., Yoon, S., Han, J., Kim, S. O., Han, J. S., Lim, S., and Choi, Y. J. 2016. Effects of Freezing Rate and Terminal Freezing Temperature on Frozen Croissant Dough Quality. LWT-Food Science and Technology, (73): 219–225.
- Best, D. (1995). *Economic potential of frozen and refrigerate dough and batters*. In Kulp, K, Lorenz, K, Brummer, J.M. (Eds.), *Frozen and refrigerated doughs and abtters*. St.Paul, Minessota. p1-18.
- Codex Alimentarius Commission [CAC]. 2020. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Code of Federal Regulations 9 CFR Part 416. (2020). Food Safety and Inspection Service, Department of Agriculture. USDA. <https://www.ecfr.gov/current/title-9/part-416>
- Damodaran, S. and A. Paraf. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker. New York.
- Depkes RI. 2001. Pemenkes RI No. 712/Menkes/Per/X/1986 tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga, Jakarta.
- Depkes RI. 2004. Tentang Bakteri Pencemaran Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan, Modul 4. Jakarta.
- Fathonah, S. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: Unnes Press.

- Firman, A. 2010. Agribisnis Sapi Perah. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Gani, A. 2019. Analisa Pemantik Tidak Menyala Pada Oven Bakery Dengan Daya 100 Watt/Deck. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Gelinas, P, Deaudelein, I, & Grenier, M. (1995). *Frozen dough: effects of dough shape, water content, and sheeting molding conditions*. *Cereal Foods World*, 40(3), 124-126.
- Gelinas, P, Fiset, G, Leduy, A, & Qoulet, J. (1989). *Effect of growth condition and trehalose content on cryotolerance of baker's yeast in frozen dough*. *Appl. Environ. Microbial*, 55, 2453-2459.
- Holah, T.J. 2014. *Cleaning And Disinfection Practices In Food Processing*. Campden Bri; Uk:268-269.
[s://www.researchgate.net/publication/285866143_Cleaning_and_disinfection_practices_in_food_processing](https://www.researchgate.net/publication/285866143_Cleaning_and_disinfection_practices_in_food_processing).
- Hutasoit, Togar Pangihutan, (2018). Tingkat Higiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan Dan Faktor Yang Mempengaruhi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 7(3), pp. 141-147.
- Hui, Y. H. 2003. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Vol 1. USA: CRC Press.
- Indrianty, Y. 2010. Higiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti di Desa Kampung Lalang Kecamatan Sunggal Medan Tahun 2009. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jinhee Yi. 2018. *Improving Frozen Bread Dough Quality Through Processing and Ingredients*. The University of Georgia. Athens, Georgia.
- Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, Sutrisno. Pengolahan Roti. 2009. Teknologi Ebookpangan.com. Jakarta
- Mallu, S. 2015, Sistem Pengambil Keputusan Penentuan Karyawan Kontrak Menjadi Karyawan Tetap Menggunakan Metode Topsis, Makassar.
- Mardiah, A.D., Trisnawati, C.Y., & Surjoseputro, S. (2014). Pengaruh lama penyimpanan adonan beku terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *puff pastry* yang disubstitusi *modified cassava flour*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1): 27-33.
- Ningsih, I., K., Surawan, F., E., D., Efendi, D. 2012. Analisis Mutu Fisik Roti Manis Perusahaan Roti Barokah Kota Lahat (*Physical Quality Analysis Of 'Roti Manis' at Barokah Bakery In Lahat*). *Jurnal Agroindustri*, Vol. 5 No. 1, Mei 2015: 20-35
- Nur, B. M. and Nilda, C. 2018. *A Review: Advance In Frozen dough Improver Technology*. *AGRIOVET*, 1(2).
- Omedi, J. O., Huang, W., Su, X., Liu, R., Tang, X., Xu, Y., & Rayas-Duarte, P. (2016). *Effect of five lactic acid bacteria starter type on angiotensin-I converting enzyme inhibitory activity and emulsifying properties of soy flour sourdoughs with and without wheat bran supplementation*. *Journal of Cereal Science*, 69, 57– 63.

- Pandu Anugrah Persada (PAP). 2023. Mengenal Jenis dan Kelebihan *Sandwich Panel*. Diakses tanggal 8 Juni 2024. <https://sandwichpanelpap.com/articles/mengenal-jenis-dan-kelebihan-sandwich-panel>
- Purnawijayanti, H. A. 2001. Sanitasi *Hygiene* dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta. 105 halaman.
- Purwiyatno H. dan Ratih D. H. 2009. Petunjuk sederhana memproduksi pangan yang aman. Jakarta: Dian Rakyat.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., Kiyat, W.E., 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2): 167-175.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Subowo, R. dan Setiawan, R. (2015). Pengaruh Kepemimpinan Transformasional dan Motivasi Kerja Terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Pada PT Multi ArtistikaChitra. Vol 3. No.1
- Suparmoko. 2000. *Ekonomika Lingkungan*. Edisi I. Yogyakarta: BPFE. Sumantri, H.A. 2010. *Kesehatan Lingkungan*. Kencana, Jakarta.
- Suprpti.2003. Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Roti. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyanto, Yudi. 2015. "Prosiding Seminar Nasional." Pengaruh Kompensasi dan Gaya Kepemimpinan Terhadap Kepuasan Kerja dan Kinerja Karyawan Survei Provinsi Jawa Barat Bidang Pendidikan Dasar Dinas Pendidikan, 3 (1).
- Surono, I.S, Sudibyo, A, Waspodo, P. 2016. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Yogyakarta : Deepublish.
- Surnansyah, Y. 2018. Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2): 165–174.
- Sze-Yin, S., and Lai-Hoong, C. (2013). *Effects of maltodextrin and trehalose on the physical properties of chinese steamed bread made from frozen doughs. International Food Research Journal*, 20(4), 1529–1535.
- V Giannou, V Kessoglou, C Tzia. 2003. *Quality and safety characteristics of bread made from frozen dough, Trends in Food Science & Technology*, 14(3), 99-108.
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019) Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan, K-Media.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Y. Suryansyah. 2018. Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 10, No. 2: 165–174.
- Yuru, B and Xianlun, W. 2011. *Research on water's influences on the quality of frozen dough. Procedia Environmental Sciences*. Vol. 8, P. 313-318.